Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло
в Павел
Алексан
дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора ГОС.ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ " РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", CN=C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора ГОС.ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ " РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", SNILS=04952216008, ИНН=ТСО04464423, E=hiphonl.nalogov.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей усиленной подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г протокол № 7

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.4 Психофизиология профессиональной деятельности
(код и наименование РПД)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2025

Автор(ы)-составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ашихина Людмила Анатольевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Б1.О.4 Психофизиология профессиональной деятельности одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.08 Системы качества и безопасности производства продуктов питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК - 3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1	Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
-	ОПК-3.1	на уровне знаний – знает элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания
		на уровне умений – умеет разрабатывать элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания
		на уровне навыков – имеет навыки внедрять элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.О.08 Системы качества и безопасности производства продуктов питания составляет 3 зачетные единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часа: 18 ч лекций, 26 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 часа; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очно-заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 часа; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 часа; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в обязательную часть образовательной программы.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Безопасность пищевой продукции как объект управления	30	4/-	6/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)

Тема 2	Управление качеством и безопасностью производственной среды предприятия питания	34	6/-	8/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Организация работ при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции	44	8/-	12/-			24	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Промежуточная аттестация								Зачет (з)
Всего:		108	18	26			64	

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Безопасность пищевой продукции как объект управления	27	1/-	2/-			24	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2	Управление качеством и безопасностью производственной среды предприятия питания	33	1/-	2/-			30	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Организация работ при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции	44	2/-	2/-			40	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (з)
Всего:		108	4	6			94	4

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Безопасность пищевой	27	1/-	2/-			24	тестирование (Т), отчет по

	продукции как объект управления							лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2	Управление качеством и безопасностью производственной среды предприятия питания	33	1/-	2/-			30	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Организация работ при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции	44	2/-	2/-			40	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (з)
Всего:		108	4	6			94	4

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Безопасность пищевой продукции как объект управления

Основные термины и понятия

Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания

Санитарные нормы и правила пищевых производств

Общая характеристика безопасности продукции на предприятиях пищевой промышленности. Виды опасностей, связанные с производством пищевой продукции. Технический регламент о безопасности пищевой продукции. Биологическое, химическое, физическое загрязнение продукции. Уровень безопасности пищевой продукции и условий обработки.

Классификация показателей качества и безопасности. Характеристика показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Анализ факторов, влияющих на качество и безопасность пищевой продукции на предприятии: качество сырья и упаковки, сбалансированность

рецептуры, технология и оборудование, квалификация персонала, организация контроля производства и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Тема 2. Управление качеством и безопасностью производственной среды предприятия питания

Опасные факторы: определение, анализ рисков

Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения производственной среды предприятия питания

Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками

Методы определения опасных факторов производственной среды

Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно-технического обслуживания персонала предприятия питания

Определение критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг

Тема 3. Организация работ при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) пищевой безопасности (Good Manufacturing Practice - GMP). Требования создания, внедрения и поддержания программ обязательных мероприятий, необходимых для управления вероятностью возникновения рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов вследствие производственных условий. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ) пищевой безопасности. Требования создания, внедрения и подержания программ обязательных мероприятий, необходимых для управления вопросами: определение критических контрольных точек и опасных факторов.

Система НАССР. Мероприятия, предшествующие разработке системы НАССР. Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Допустимый уровень, приемлемый риск. Установка критических пределов. Создание системы мониторинга контроля критических контрольных точек.

Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП. Функции координатора, технического секретаря, консультанта. Сфера применения программы ХААСП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов. Исходная информация для разработки системы безопасности: информация о продукции и производстве, блок-схемы производственных процессов. Типы данных. Сопоставление технологической операции с блок-схемой, проверка информации.

Принципы внедрения системы НАССР. Определение процедур для верификации эффективной работы НАССР. Документация по процедурам и записям. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора. Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод "Древа принятия решений". Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Периодичность процедур мониторинга. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция, переработка или утилизация несоответствующей продукции. Реализация предупредительных или корректирующих действий. Внутренние проверки. Установление периодичности внутренних проверок. Программа проверок, анализ полученных результатов, оценка эффективности. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно-учетной документации, кодирование документов системы.

Особенности организации работ при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции на сельскохозяйственном и перерабатывающем предприятии. Внедрение системы менеджмента безопасности при производстве пищевой продукции на перерабатывающих предприятиях. Характерные ошибки, возникающие при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции, пути их предотвращения и устранения.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.08 Системы качества и безопасности производства продуктов питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Безопасность пищевой продукции как объект управления	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)

Тема 2. Управление качеством и безопасностью производственной среды предприятия питания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3. Организация работ при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный перечень тестов для проведения текущей успеваемости

1. Перечислите источники поступления болезнетворных микроорганизмов в пищевые продукты:..... а) Сырье, окружающая среда, персонал б) Сырье, окружающая среда в) Сырьё, персонал г) Персонал, окружающая среда
2. Перечень документаций , необходимый при внедрении системы ХАССП необходим перечень соответствующей документации: ХАССП руководство по безопасности пищевой продукции, входной контроль и т.д. Что должна в себя включать документация по медицинскому осмотру персонала? а) Журнал контроля заболеваний работников предприятия, журнал допуска к работе работников предприятия, медицинские книжки, с отметкой о пройденном медосмотре, договор на медицинское обследование , график проведения медицинских осмотров б) медицинские книжки, с отметкой о пройденном медосмотре, договор на медицинское обследование , график проведения медицинских осмотров в) Журнал контроля заболеваний работников предприятия, журнал допуска к работе работников предприятия г) медицинские книжки, с отметкой о пройденном медосмотре, договор на медицинское обследование
3. Критический предел - это величина, отделяющая допустимый уровень от недопустимого. Кто устанавливает этот предел на производстве? а) Персонал, знающий процесс производства б) Директор организации в) Эксперт, приглашенный со стороны г) Главный бухгалтер организации
4. Корректирующие действия, которые предусматривает система ХАССП должны включать в себя следующие этапы..... а) Определение и устранение причин несоответствий, определение местонахождения соответствующей продукции, регистрация выполненных корректирующих действий б) определение местонахождения соответствующей продукции, регистрация выполненных корректирующих действий,. в) Определение и устранение причин несоответствий, регистрация выполненных корректирующих действий г) Определение и устранение причин несоответствий, определение местонахождения соответствующей продукции
5. Что такое валидация? а) Определение степени соответствия плана ХАССП установленным требованиям путем получения доказательств того, что запланированные операции смогут обеспечить безопасность пищевых продуктов б) Подтверждение согласованности с установленными требованиями путем предоставления фактических доказательств в) Отслеживание происхождения , позволяющего по нескольким поисковым критериям определить происхождение и связанные с этим характеристики конкретного продукта на любом этапе цепи поставки г) Отслеживание движения и местонахождения продукции
6. Рассчитать уровень продовольственной независимости России по зерну в 201...году, если объем производства зерна составил 100 млн. тонн, объем личного и производственного потребления составил 85 млн. тонн (без учета изменений запасов на начало и конец года). Сделать вывод. Для расчета использовать следующую формулу: **ПН=(ОП/ОЛ)*100%**, где ПН - уровень продовольственной независимости; ОП- объем производства; ОЛ- объемы личного и производственного потребления.
7. Какими критериями ООН определяется мировая продовольственная безопасность? а) Показателями абсолютного объема производства зерна и в расчете на 1 человека, динамикой этих показателей за ряд лет, объемом переходящих запасов зерна от урожая до нового урожая, который должен превышать 17% годовой потребности в зерне. б) Объемом производства и поставок продуктов питания на мировой рынок. в) Соответствием общего объема производства продуктов питания расчетному по физиологическим нормам. г) Уровнем потребления продуктов питания и его соответствия медицинским нормам.
8. Что такое трейсинг?

а) Отслеживание происхождения , позволяющего по нескольким поисковым критериям определить происхождение и связанные с этим характеристики конкретного продукта на любом этапе цепи поставки б) Один из элементов блок-схемы в) Отзыв о продукции г) Отслеживание движения и местонахождения продукции
9. Что такое верификация? а) Подтверждение согласованности с установленными требованиями путем предоставления фактических доказательств б) Определение степени соответствия плана ХАССП установленным требованиям путем получения доказательств того, что запланированные операции смогут обеспечить безопасность пищевых продуктов в) Отслеживание происхождения , позволяющего по нескольким поисковым критериям определить происхождение и связанные с этим характеристики конкретного продукта на любом этапе цепи поставки г) Отслеживание движения и местонахождения продукции
10. Обязательными членами группы ХАССП на предприятии должны быть... а) Руководитель организации и технический секретарь б) Представитель инновационного центра в) Представитель производственного подразделения г) инженер - механик центральной лаборатории

Примерная тематика рефератов

1. Политика предприятия в области безопасности пищевой продукции.
2. Основные факторы, влияющие на формирование политики в области безопасности.
3. Роль руководства предприятия.
4. Планируемые показатели безопасности пищевой продукции.
5. Мотивация должностных лиц и персонала к производству безопасной продукции.
6. Коллективные методы управления качеством и безопасностью.
7. Обмен информации о качестве и безопасности.
8. Средства товарной информации: маркировка, техническая, нормативная документация, справочная, учебная и научная литература, реклама и пропаганда.
9. Знаки соответствия. Штриховой код.
10. Методы и средства контроля качества и безопасности пищевой продукции.
11. Контроль безопасности пищевой продукции при приемке сырья, осуществлении технологического процесса, оценке готовой продукции.
12.Техническая документация для проведения оценки качества и безопасности пищевой продукции. Проведение измерений, испытаний, экспертизы.
13. Сравнение результатов оценки безопасности пищевой продукции на предприятии с установленными требованиями. Требования к лаборатории качества.

Тематика проведения лабораторных работ

1. Лабораторная работа №1 «Изучение нормативной и законодательной документации, регламентирующей обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания»
2. Лабораторная работа № 2 «Изучение средств товарной информации»
3. Лабораторная работа № 3 «Идентификация перечня опасных факторов на предприятии питания. Анализ рисков»
4. Лабораторная работа № 4 «Изучение современных систем управления безопасностью пищевой продукции, их структура и содержание, достоинства и недостатки»
5. Лабораторная работа № 5 «Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ) пищевой безопасности»
6. Лабораторная работа № 6 «Реализация предупредительных или корректирующих действий. Внутренние проверки»

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания

ОПК-3.1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	На высоком уровне имеет способность разрабатывать и внедрять элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения зачета по дисциплине

1. Основные термины и понятия
2. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания
3. Санитарные нормы и правила пищевых производств
4. Общая характеристика безопасности продукции на предприятиях пищевой промышленности.
5. Виды опасностей, связанные с производством пищевой продукции.
6. Технический регламент о безопасности пищевой продукции.
7. Биологическое, химическое, физическое загрязнение продукции.
8. Уровень безопасности пищевой продукции и условий обработки.
9. Классификация показателей качества и безопасности.
10. Характеристика показателей безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.
11. Анализ факторов, влияющих на качество и безопасность пищевой продукции на предприятии: качество сырья и упаковки, сбалансированность рецептуры, технология и оборудование, квалификация персонала, организация контроля производства и анализа продукции.
12. Условия хранения, транспортирования и реализации.
13. Опасные факторы: определение, анализ рисков
14. Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения производственной среды предприятия питания
15. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками
16. Методы определения опасных факторов производственной среды
17. Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно-технического обслуживания персонала предприятия питания
18. Определение критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг
19. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) пищевой безопасности (Good Manufacturing Practice - GMP).
20. Требования создания, внедрения и поддержания программ обязательных мероприятий, необходимых для управления вероятностью возникновения рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов вследствие производственных условий.
21. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ) пищевой безопасности.
22. Требования создания, внедрения и подержания программ обязательных мероприятий, необходимых для управления вопросами: определение критических контрольных точек и опасных факторов.
23. Система НАССР. Мероприятия, предшествующие разработке системы НАССР.
24. Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Допустимый уровень, приемлемый риск. Установка критических пределов. Создание системы мониторинга контроля критических контрольных точек.
25. Этапы жизненного цикла продукции.
26. Состав рабочей группы ХАССП. Функции координатора, технического секретаря, консультанта.
27. Сфера применения программы ХААСП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.
28. Исходная информация для разработки системы безопасности: информация о продукции и производстве, блок-схемы производственных процессов.
29. Типы данных. Сопоставление технологической операции с блок-схемой, проверка информации.
30. Принципы внедрения системы НАССР.
31. Определение процедур для верификации эффективной работы НАССР.

32. Документация по процедурам и записям. Предупреждающие действия.
33. Идентификация опасного фактора. Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек.
34. Метод "Древа принятия решений". Сокращение количества критических контрольных точек.
35. Документирование результатов.
36. Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений.
37. Обнаружение нарушений. Периодичность процедур мониторинга.
38. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция, переработка или утилизация несоответствующей продукции.
39. Реализация предупредительных или корректирующих действий.
40. Внутренние проверки. Установление периодичности внутренних проверок.
41. Программа проверок, анализ полученных результатов, оценка эффективности.
42. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно-учетной документации, кодирование документов системы.
43. Особенности организации работ при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции на сельскохозяйственном и перерабатывающем предприятии.
44. Характерные ошибки, возникающие при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции, пути их предотвращения и устранения.

Варианты ситуационных заданий для проведения зачета по дисциплине

1. Рассчитать уровень продовольственной независимости России по зерну в 201...году, если объем производства зерна составил 90 млн. тонн, объем личного и производственного потребления составил 95 млн. тонн (без учета изменений запасов на начало и конец года). Сделать вывод.

Для расчета использовать следующую формулу:

ПН=(ОП/ОЛ)*100%, где

ПН - уровень продовольственной независимости;

ОП- объем производства;

ОЛ- объемы личного и производственного потребления.

2. Рассчитать общий уровень продовольственной независимости России в 201… году, если экспорт продовольственного сырья составил 50 млн. долл., импорт продовольствия- 80 млн. долл., расходы населения страны на продовольствие составили 500 млн. руб. (среднегодовой курс доллара составил 31 руб.).

Для расчета использовать следующую формулу:

ОУПН=1-(И-Э)/РНП*100%, где

ОУПН-общий уровень продовольственный независимости страны;

И- стоимость импорта;

Э-стоимость экспорта.

РНП- расходы населения страны на продовольствие

3. Рассчитать уровень продовольственной независимости России по зерну в 201...году, если объем производства зерна составил 100 млн. тонн, объем личного и производственного потребления составил 85 млн. тонн (без учета изменений запасов на начало и конец года). Сделать вывод.

Для расчета использовать следующую формулу:

ПН=(ОП/ОЛ)*100%, где

ПН - уровень продовольственной независимости;

ОП- объем производства;

ОЛ- объемы личного и производственного потребления.

4. В Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации (утв. Указом Президента РФ от 30 января 2010 года № 120) для оценки состояния продовольственной безопасности в качестве критерия определяется удельный вес отечественной сельскохозяйственной, рыбной продукции и продовольствия в общем объеме товарных ресурсов (с учетом переходящих запасов) внутреннего рынка соответствующих продуктов, имеющий пороговые значения в отношении (необходимо указать пропущенные значения): зерна - не менее …… процентов; сахара - не менее ….. процентов; растительного масла - не менее ……. процентов; мяса и мясопродуктов (в пересчете на мясо) - не менее ….. процентов; молока и молокопродуктов (в пересчете на молоко) - не менее …… процентов; рыбной продукции - не менее …… процентов; картофеля - не менее ….. процентов; соли пищевой - не менее …… процентов.

5. Рассчитать уровень продовольственной независимости России по зерну в 201… году, если объем производства зерна составил 100 млн. тонн, объем личного и производственного потребления составил 85 млн.тонн (без учета изменений запасов на начало и конец года). Сделать вывод. Для расчета использовать следующую формулу: ПН= (ОП/ОЛ)*100%, где ПН – уровень продовольственной независимости; ОП – объемы производства; ОЛ – объемы личного и производственного потребления.

Шкала оценивания

Оценка	**Критерии оценивания**
Отлично / зачтено	Оценка «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует глубокое знание теоретического программного материала и безошибочно применяет его при решении практических заданий
Хорошо / зачтено	Оценка «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует хорошую степень освоения теоретического программного материала, применяет теоретические положения при решении практических заданий, допуская при этом отдельные незначительные ошибки
Удовлетворительно / зачтено	Оценка «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если он демонстрирует знания только основного программного материала, допускает неточности в формулировках, испытывает затруднения при выполнении практических заданий
Неудовлетворительно / не зачтено	Оценка «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется в случае, если обучающийся не освоил обязательный минимум знаний, умений и навыков в рамках дисциплины и допускает грубые ошибки при выполнении заданий промежуточной аттестации

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Жмурина Н.Д., Кобзева С.Ю., Ашихина Л.А. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Системы пищевой безопасности» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – ОрелГУЭТ, 2017, 300 Кб.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Блинова, О. А. Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья : методические указания / О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова, Е. Г. Александрова. — Самара: СамГАУ, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222113 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198509 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8971-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186005 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

1. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 166 с. – ISBN 978-5-4377-0135-5. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/119294

2. Стрельчик, Н. В. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 130 с. —

ISBN 978-5-89764-813-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170288 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.